

ÀJAR

PROSECCO DOC

Extra dry

Àjar in friulano significa aria, ma anche vento; suono che evoca freschezza dei profumi e armonia dei suoni. Giallo paglierino chiaro, ha bollicine fini e persistenti. Al naso si presenta floreale e finemente aromatico, con nota varietale. Palato fresco, morbido, moderatamente alcolico e persistente.

Un vino spumante ricco di sfumature, che si adatta ad ogni situazione.



Grado alcolico	11,50 %
Zuccheri riduttori	11,30 g/l
Acidità fissa	5,85 g/l
Vitigni	Glera
Epoca della vendemmia	Seconda decade di settembre
Vinificazione	L'uva viene diraspata e sottoposta a pressatura soffice. Il mosto viene raffreddato e decantato. Una volta limpido viene travasato e fatto fermentare con lieviti selezionati..
Fermentazione primaria	In vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 17-18° C
Presa di spuma	Secondo il metodo Martinotti-Charmat
Affinamento	45 giorni dalla presa di spuma
Bottiglia	750 ml
Tappo	Sughero
Abbinamenti	Ideale come aperitivo, si abbina ad antipasti leggeri e frutti di mare. Perfetto con piatti di pesce.
Temperatura di servizio	6-8°C

